



食品安全情况说明书

针对大型群体的食品安全

只选择健康的食品处理者

处理不当的食物会对所有人造成非常严重的后果，尤其是对像婴幼儿、老年人、孕妇和免疫力低下的人这类高危人群。这就是为什么在为大型群体准备和提供食物时，志愿者应格外小心的原因。

首先，选择一个可靠的人来负责。负责人应联系当地卫生部门或堪萨斯农业部门，了解关于准备和提供食品的规章制度。在食品安全实践方面指导志愿者的工作人员应负责回答问题，对准备工作起监督作用，并提供服务和清理工作。

避免交叉污染

不要将生肉、家禽和鱼与即食食品交叉污染。常见的交叉污染物品包括砧板、炊具和手。

热食保温，冷食保鲜

把所有的家禽、肉类、奶制品、煮熟的蔬菜和菜放在适当的温度下。热的食物应该高于 135°F，冷的食物应该低于 41°F。

快速将食物冷却

从 135° F 到 70° F 冷却食物需在 2 小时内,从 70°F 到 41°F 需在 4 个小时内。

快速将食物加热

将所有的食物加热到 165°F 需要在 2 小时内。一定要检查温度。

使用温度计

在测量食物温度之前，确保阀杆温度计的校准和清洁。

不要让病人参与食物准备工作。确保所有的食品加工人员都正确地洗手，并且没有直接接触到即食食品。只使用一次性手套或干净卫生的餐具准备和提供即食食品。

运送食物和自助餐

所有食品在运输途中或在自助餐供应期间，热食必须保持在 135°F 以上，冷食需在 41°F 以下。

有毒物质

使所有有毒物质，如清洁剂、杀虫剂和药物，与食物准备区分开。

清洗和冲洗

确保所有的食品接触表面被清洗、冲洗和消毒。如果使用家用洗碗机，请确保不要使其超负荷工作，并遵循制造商的指示。如果人工洗碗，一个简单的消毒解决方案是在最后的漂洗水里每三加仑水内加入一盎司的漂白剂。将人工清洗，漂洗和消毒的碗碟晾干。

解冻食物

不要在室温下在柜台上解冻食物。以下方法可安全地解冻食物:

- 在两小时内用低于 70°F 流动的水解冻食物;
- 在冰箱内用低于 41°F 的温度解冻;
- 作为烹饪的一部分，可以使用微波炉;或
- 在持续的烹饪过程中。

合理地洗手

如何洗手

- 用肥皂和流动的温水
- 用力冲洗 20 秒
- 清洗所有的表面，包括手腕、手背、手指和指甲
- 仔细冲洗
- 用纸巾擦干手
- 用纸巾将水龙头关闭。

何时洗手

应该在此之前洗手:

- 准备食物
- 吃饭或休息

应该在此之后洗手:

- 去卫生间
- 咳嗽、打喷嚏或使用纸巾
- 触摸皮肤上的伤口、烧伤或感染部位
- 处理脏的厨房用具、餐具、盘子或脏的接触面
- 处理生肉或家禽

使用一次性手套

手套的使用并不能代替良好洗手习惯，所以最好遵循以下的指导建议:

- 戴手套之前洗手
- 只在处理即食食品时戴一次性手套
- 手套只能使用一次，如处理即食食品，然后丢弃
- 如果食物准备被中断，脱下手套
- 当重新准备食物时，使用干净的手套
- 脱下手套后立即将其处理掉
- 一次性手套不应在加热油时使用
- 手套容易受到污染，所以当它们被弄脏或损坏时，将它们扔掉
- 纺织手套或可重复使用的手套不得与即食食品搭配使用
- 避免使用天然橡胶乳胶制成的一次性手套